

# Hyria

## Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto

**Laajuus:** 180 osaamispistettä (osp)

**Toteutustapa:** Päivä

**Tutkinto:** Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto

**Koulutusalat:** Palvelualat

---

Houkuttaako esimiestehtävät majoitus- ja ravitsemisalalla? Haluatko hioa esimiesosaamistasi? Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto antaa käytännön eväitä esimiestyön kehittämiseen. Tutkinnon suorittanut osaa suunnitella, organisoida, ohjata, valvoa ja kehittämää päivittäistä toimintaa.

### Kenelle tarkoitettu

Majoitus- ja ravitsemisalan erikoisammattitutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat alalla esimiehinä. Hyvällä esimiehellä on vankka ammattitaito, hyvät vuorovaikutustaidot ja halu toimia esimiestehtävissä.

### Kenelle tarkoitettu

Tutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat majoitus-, ravintola- tai suurtalouselialalla esimiestehtävissä (työhön osallistuva esimies, vuoro esimies, keittiömestari, hovimestari, ruokapalveluesimies, asiakaspalveluvastaava, yksikön päällikkö jne. tai esimiehen sijaisena),

ja joilta puuttuu esimieheltä vaadittava tutkinto tai jotka aikovat hakeutua esimiestehtäviin.

Koulutus suoritetaan oppisopimuskoulutuksena omalla työpaikalla. Hakijan on hyvä selvittää ennen hakeutumista oman työpaikkansa suostumus oppisopimuksen tekemiseksi. Oppisopimuskoulutukseen hakeudutaan täyttämällä oppisopimuksen sähköinen hakulomake kohdasta OPPISOPIMUS.

## Pääsyedellytykset

Koulutukseen hakijoilta edellytetään soveltuvaa alan koulutusta, kuten perustutkintoa tai ammattitutkintoa sekä kahden–kolmen vuoden työkokemusta erilaisista alan työtehtävistä ja sitoutumista näyttöjen suorittamiseen työn ohessa. Ilman alan koulutusta edellytetään vähintään viiden vuoden työkokemusta. **Hakijalla tulee olla alan työpaikka jo hakiessa.**

## Toteutus

Koulutus toteutetaan joustavina lähi- ja etäopintoina hyödyntäen erilaisia koulutuksen ja opetuksen muotoja (mm. luennot, verkko-opiskelu, itsenäinen opiskelu, yksilö- ja pari- ja tiimiopiskelu) sekä työelämässä oppimisena oppisopimuspaikassa.

Oppisopimuksen kesto on riippuvainen tavoitteista (koko tutkinto, yksittäinen tutkinnon osa), opiskelijan aikaisemmasta osaamisesta ja nykyisestä työtehtävästä. Aika tarkentuu ennen oppisopimuksen allekirjoitusta henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman laadinnan myötä. Oppisopimus allekirjoitetaan ennen koulutuksen alkua, jolloin oppisopimuskoulutus alkaa oppisopimuksen solmimispäivästä tai sen jälkeen työnantajan ja opiskelijan kanssa sovittuna ajankohtana.

Koulutus painottuu työpaikalla oppimiseen työpaikkaohjaajan ohjauksessa ja oman työn

kehittämiseen. Tutkinnossa vaadittava esimiesosaaminen osoitetaan omalla työpaikalla näytöillä. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Lähiopetuspäivien määrä riippuu opiskelijan henkilökohtaisesta tilanteesta (arvio 2 - 3 pv/kk). Lähipäivät toteutetaan pääsääntöisesti arkipäivisin klo 8-16 välillä (aloittamis- ja päättymisajankohdat vaihtelevat).

## Aikataulu

Koulutukseen on jatkuva haku. Opiskelijaksi voidaan valita hakija, jolla on edellytykset osallistua käynnissä olevan koulutuksen toteutukseen kesken koulutuksen. Edellytyksinä voidaan pitää esimerkiksi aiempia opintoja, alan esimieskokemusta ja esimietyötehtävää.

## Koulutuksen rakenne

### Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto

#### Tutkinnon yleinen osaaminen

- Anniskelupätevyyskoe
- Ensiapukurssi EA1
- Hygieniakoulutus
- Hätäensiapukurssi 8 t
- Ravintola- ja catering-alan matematiikka
- Ravitsemuksen ja erityisruokavalioiden perusteet
- Asiakaspalvelussa toimiminen
- Asiakaspalvelu ja vuorovaikutustaidot

- Asiakaspalvelu englannin kielellä
- Kestävä kehitys
- Asiakasturvallisuus
- Työlainsäädäntö Mara-alalla
- Mara-alan lainsäädäntö
- Työturvallisuus ja ergonomia
- Ravitsemisalun tuotannonohjausjärjestelmän hallinta
- MS Excel perusteet
- MS Word perusteet
- Ryhmäohjaus opintoihin, järjestelmiin
- Organisaation toimintaperiaatteet

### **Pakolliset tutkinnon osat (150 osp)**

#### **Päivittäisten toimintojen ohjaaminen (50 osp)**

Opiskelija osaa

- tunnistaa alan toimintaympäristössä tapahtuvia muutoksia
- toimia organisaationsa liikeidean tai toimintasuunnitelman ja strategian mukaisesti
- vastata päivittäisten toimintojen sujumisesta tuotanto- ja palveluprosessissa
- seurata, arvioida ja ohjata yksikkönsä taloutta.!

- Tilaus- ja varastotoiminta
- Taloudellinen ja kannattava toiminta, seuranta ja esimiehen matematiikkaa, laskelmia

#### **Esimiehenä toimiminen (60 osp)**

Opiskelija osaa

- tunnistaa esimiesasemansa organisaatiossa ja toimia sen mukaisesti

- tehdä henkilöstösuunnittelua
  - toteuttaa perehdyttämisen ja työnopastuksen
  - viestiä työyhteisöä koskevissa asioissa
  - kehittää omaa ja työyhteisönsä osaamista!
- Esimiehenä toimiminen osion tavoitteet ja kriteerit
  - Esimiestehtävät roolien kautta
  - Organisointi ja johtaminen
  - Rekrytointi
  - Henkilöstön perehdyttäminen
  - Henkilöstösuunnittelu, henkilöstön kehittäminen
  - Esimiehen vuorovaikutus
  - Erilaisuuden ymmärtäminen

#### **Asiakas- ja sidosryhmäsuhteiden hoitaminen (40 osp)**

Opiskelija osaa

- arvioida asiakkuuksia ja toimintaympäristöä sekä suunnitella toimintaa arviointiin perustuen
  - hoitaa asiakas- ja sidosryhmäsuhteita sekä johtaa myyntiä
  - hyödyntää asiakasviestinnän eri muotoja!
- Asiakas- ja sidosryhmäsuhteiden hoitaminen -osin kriteerit ja tavoitteet
  - Myyntitoimenpiteiden suunnittelu
  - Asiakassuhteiden hoitaminen, myynnin johtaminen ja asiakasviestintä

#### **Valinnaiset tutkinnon osat (30 osp)**

### **Kehittämisprojektin toteuttaminen (30 osp)**

Opiskelija osaa

- suunnitella ja organisoida kehittämisprojektin
- käynnistää ja toteuttaa kehittämisprojektin
- dokumentoida kehittämisprojektin eri vaiheet ja viestiä niistä
- raportoida ja arvioida kehittämisprojektin sekä määrittellä jatkotoimenpiteet
- siirtää mahdolliset tulokset käytäntöön.!

- Kehittämisprojektin suunnittelu ja toteuttaminen

### **Monimuotoisen työyhteisön johtaminen (20 osp)**

Opiskelija osaa

- varmistaa työskentelyolosuhteet monimuotoiselle ja yhdenvertaiselle työyhteisölle
- perehdyttää ja ohjata työssä.!

- Monimuotoisen työyhteisön johtaminen

### **Työpaikkaohjaajana ja arvioijana toimiminen (30 osp)**

Opiskelija osaa

- suunnitella työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävää osaamisen hankkimista
- organisoida ja ohjata työpaikalla toisen opiskelijan osaamisen hankkimista
- antaa palautetta opiskelijan osaamisen kehittymisestä
- toimia osaamisen arvioijana ammatillisessa tutkintokoulutuksessa
- arvioida ja kehittää ohjaus- ja arviointitaitojaan.!

- Työpaikka ohjaaminen ja osaamisen arvioiminen

**Ammatillinen tutkinnon osa ammattitutkinnosta tai toisesta erikoisammattitutkinnosta (10 - 30 osp)**

## Tärkeää tietoa hakeutumisesta

**Koulutus suoritetaan oppisopimuskoulutuksena omalla työpaikalla.** Hakijan on hyvä selvittää ennen hakeutumista oman työpaikkansa suostumus oppisopimuksen tekemiseksi. Oppisopimuskoulutukseen hakeudutaan täyttämällä oppisopimuksen sähköinen hakulomake kohdasta OPPISOPIMUS.

Hakulomakkeessa kysytään sekä opiskelijan että työnantajan taustatietoja. Hakemuksen perusteella otamme yhteyttä hakijaan ja tarvittaessa työnantajan yhteyshenkilöön selvittääksemme tutkinnon ja tutkinnon osien suorittamismahdollisuudet.

Hakija kutsutaan haastatteluun ja HOKSin laadintaan. Haastattelut toteutetaan noin 3 viikon sisällä hakemuksen saapumisesta. Lopullinen valinta suoritetaan haastattelun ja mahdollisen kielitestin perusteella. Haastattelussa opiskelijaa ohjataan tarvittaessa myös soveltuvaan tutkintoon ja osaamisalavalintaan.

## Koulutuksen hinta

**Hinta:** 600€

Jos opiskelijan tavoitteena on koko tutkinnon sijaan tutkinnon osan tai osien suorittaminen, maksu määräytyy ko. tutkinnon osan/osien laajuuden (osaamispisteiden) mukaan.

**Oppisopimuskoulutuksena tutkinnon suorittaminen on opiskelijalle maksutonta.**

Pääsääntöisesti koulutuksessa olevat materiaalit ovat opiskelijoiden käytössä verkossa. Oppilaitoksen käyttämä verkko-oppimisympäristö It's Learning on opiskelijalle maksuton.

## Opiskele yksilöllisesti (HOKS)

Sinulle laaditaan opintojen alussa opiskelusuunnitelma, jonka mukaan opintosi etenevät. Opintojen sisältöön ja keston vaikuttaa mm. alan aiempi koulutuksesi ja osaamisesi.

Jos sinulla on riittävä alan ammatillinen osaaminen, voit osoittaa ammattitaitosi suoraan näytöissä ilman koulutukseen osallistumista. Opiskelusuunnitelmasta käytetään nimeä henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS).

## Oppisopimus

Koulutus on mahdollista myös oppisopimuskoulutuksena, johon hakeudutaan täyttämällä sähköinen taustatietolomake. Huomioithan, että sinulla tulee joko olla olemassa oleva työsuhde, olet yrittäjä tai olet jo sopinut tulevan työnantajan kanssa mahdollisesta oppisopimuskoulutuksesta. Lomakkeessa kysytään työpaikan tiedot.

**Työsuhteinen oppisopimus:** [HAKULOMAKE](#)

**Yrittäjän oppisopimus:** [HAKULOMAKE](#)

## Peruutusehdot

Tiedotamme opiskelupaikan saamisesta henkilökohtaisesti. Peruutus voidaan tehdä viimeistään 14 päivän kuluttua opiskelupaikkatiedon saamisesta. Jos opiskelija on aloittanut



koulutuksen tämän ajan sisällä, tässä tapauksessa peruutusoikeus päättyy koulutuksen aloittamiseen. Peruutusilmoitus tehdään sähköpostilla [hakijanpalvelut@hyria.fi](mailto:hakijanpalvelut@hyria.fi).

Maksullisissa koulutuksissa veloitamme koko opiskelijamaksun, mikäli koulutukseen valittu jättää saapumatta ilman peruutusilmoitusta. Opiskelijamaksua ei palauteta, jos opiskelija keskeyttää koulutuksen.

Peruutusehdot eivät koske oppisopimusopiskelijaa.

Oppilaitoksella on oikeus muuttaa koulutuksen hintaa ja sisältöä, siirtää koulutuksen ajankohtaa sekä peruuttaa koulutus.

## Jatko-opintomahdollisuudet

Tutkinnon suoritettuasi voit hakea korkeakouluihin.

## Tälläisiin töihin voit päästä

Tutkinnon suorittaneet toimivat majoitus- ja ravitsemisalalla esimiestehtävissä, kuten esimiehenä, vuoro esimiehenä, keittiömestarina, hovimestarina, ruokapalveluesimiehenä tai asiakaspalveluvastaavana.

## Lisätietoja koulutuksesta

Lisätietoja saat Opetushallituksen **ePerusteet -palvelusta**:

- [Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinnon perusteet](#)

## Lisätietoja:

Hakijan palvelut

Puhelinnumero

[020 690 159](tel:020690159)

Sähköposti

[hakijanpalvelut@hyria.fi](mailto:hakijanpalvelut@hyria.fi)

- [Ota yhteyttä](#)

Seija Niemelä

Kouluttaja

Puhelinnumero

[040 836 5593](tel:0408365593)

Sähköposti

[etunimi.sukunimi@hyria.fi](mailto:etunimi.sukunimi@hyria.fi)

Ala

Koulutus- ja valmennuspalvelut » **Matkailu-, ravintola- ja catering-ala**

- [Ota yhteyttä](#)